

[www.gourmetsetvins.com](http://www.gourmetsetvins.com)

L'ÉVÈNEMENT HAUT DE GAMME DES PRODUITS DE QUALITÉ

PRESSE NEWS  
Septembre 2010



LE SALON  
**GOURMETS & VINS**

AVEC

**ELLE**  
à table

**GASTRONOMIE & VINS** *sous le signe de la créativité...*  
**ANIMATIONS** *avec des chefs nouvelle génération...* • **CADEAUX GOURMANDS** *autrement...*



Contact Presse : **Agence Cathy Burg** • Tél : 01 46 03 55 01 • [cburg@cathyburg.com](mailto:cburg@cathyburg.com)

## SOMMAIRE

- ▶ **Editos**
- ▶ **Le meilleur de la gastronomie inventive !**
- ▶ Un flot de produits exceptionnels & un riche programme d'animations didactiques... **pour cuisiner comme un chef à la maison !**
- ▶ **Saint-Malo** : cuisine créative avec les chefs nouvelle vague !
- ▶ **Bruxelles** : quand la gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre !
- ▶ **Lyon** : la gastronomie sous les feux de la rampe... à quelques jours des fêtes de fin d'année !
- ▶ **Divins festins** : morceaux choisis spécial GOURMETS & VINS !
- ▶ **Comment sublimer la cuisine du quotidien...** avec des produits d'exception signés GOURMETS & VINS !



## Pourquoi un nouveau rendez-vous de la gastronomie ? Qu'a-t-il de différent des autres manifestations ?

Le salon GOURMETS & VINS a été inspiré et organisé avec la complicité de professionnels et de producteurs du secteur. Nous sommes spécialisés dans l'univers des salons et avons acquis une grande connaissance des bons produits ce qui nous a permis de créer un réseau d'exposants passionnés et de leur proposer un événement répondant à leur attente.

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à découvrir et à déguster notre sélection de produits que nous avons eu d'enthousiasme et de satisfaction à créer le salon. *Michèle MENDES FRANCE, Directrice des Opérations.*

## GOURMETS & VINS, le nouveau lieu de rencontre des passionnés de gastronomie !

Permettre aux amateurs de bons produits de rencontrer directement le meilleur des producteurs, proposer à l'excellence des artisans culinaires de se faire connaître et de rencontrer une nouvelle clientèle, voilà toute l'ambition de GOURMETS & VINS.

Depuis plus d'un an, nous sélectionnons avec soin le top des producteurs dans toutes les catégories alimentaires et développons des animations culinaires uniques qui feront de Saint-Malo, Bruxelles et Lyon des capitales du bien-manger le temps d'un grand week-end.

Artisans du goût, vigneron, chefs... Tous viendront des quatre coins de France et d'Europe échanger et vous proposer, vous montrer, vous faire déguster le meilleur de leur savoir-faire.

**Alors suivez le guide et venez préparer des fêtes de fin d'année particulièrement gourmandes sur les 3 premiers salons GOURMETS & VINS.** *David BRABIS, Directeur Général.*



# Le meilleur de la cuisine inventive !

- **Un nouveau concept d'épicerie chic itinérante** pour offrir sur un plateau le must de la gastronomie haut de gamme...
- **Un carrefour de tendances culinaires** avec les artisans & les chefs les plus créatifs pour inviter à la découverte...
- **Une vitrine exceptionnelle de produits médaillés & cadeaux gourmands** pour surprendre les papilles des amateurs de nouvelles saveurs...
- **Des restaurants & des animations interactives** pour découvrir les recettes & tours de main des chefs innovants...

*A l'automne 2010, le nouveau salon grand public GOURMETS & VINS propose aux fins gourmets, une odysée exceptionnelle en 3 escales au cœur du meilleur de la gastronomie créative où les chefs étoilés nouvelle vague seront partie prenantes. Saint-Malo, Bruxelles et Lyon, trois échappées belles gustatives à ne pas manquer où le concept inédit du salon GOURMETS & VINS sera décliné !*

## UNE MOSAÏQUE DE PRODUITS HAUT DE GAMME CRÉATIFS & FESTIFS

**Le fleuron des produits gastronomiques haut de gamme pour les fêtes :** les meilleurs foies gras, magrets de canard, saumons, caviars, champagnes, crus, du marché (nombreux produits médaillés) pour concocter des menus de fête raffinés.

**Le florilège des bons produits pour bien cuisiner :** beurre à l'ancienne, épices, huiles d'olive, conserves de la mer, plaisirs sucrés... La cuisine de tous les jours prend des airs de fêtes avec des ingrédients aux qualités gustatives exceptionnelles !

**Une généreuse palette de produits innovants :** huiles essentielles 100% naturelles pour revisiter les parfums de la nature dans les assiettes avec créativité, épices rares pour renouveler les plats traditionnels et innover, meilleurs produits artisanaux de la gastronomie japonaise pour des mariages de goûts inédits, préparations bio pour gâteaux et pains maison...

**Une sélection de produits « décalés » à la croisée des traditions régionales pour surprendre les papilles :** huiles d'olive du Sud et gâteau basque au pays du beurre et du Kouign Amann à Saint-Malo,

### Passage Gourmet

*Noix, safran, épices... Des produits en vrac, légumes et fruits frais de saison seront achalandés sur les étals colorés et parfumés de ce véritable petit marché ! Un rendez-vous à ne pas manquer à Saint-Malo, Bruxelles et Lyon !*

violette de Toulouse et Cannelé de Bordeaux à Bruxelles...

**Un choix sélectif de produits du terroir haut de gamme :** haricots de Soissons, noix du Périgord, piment d'Espelette, Fourme de Vau... Quand les produits des belles régions françaises racontent bien des histoires gourmandes dans les assiettes...

**Un éventail ensoleillé de produits italiens & européens :** porchetta de Bologne, truffe blanche d'Alba, parmesan, huiles d'olive de Péloponèse, de Crète, de Corfu, confitures grecques, miel de l'île d'Ikaria, de Crète...

**Une ribambelle de cadeaux gourmands originaux :** chocolats fins aux parfums subtils, paniers de conserves raffinées, liqueurs aux bouteilles design, crus de renom, très vieux Cognac, véritables couteaux Laguiole...

**Une pléiade de chefs pour des animations hautes en couleur :** des tours de mains de chefs de renom, des restaurants thématiques dont « Un jour, un chef » pour déguster grandeur nature des plats créatifs.

**Un large panel d'artisans aux savoir-faire uniques :** tous les bons conseils pour bien choisir ses produits en connaissance de cause et optimiser ses recettes !

**A la rencontre des oléiculteurs et des moutiniers des Huiles d'Olive de France :** le salon mettra en lumière une gamme savoureuse d'Huiles d'Olive de France : à chaque terroir oléicole, des histoires, des savoir-faire spécifiques, des fruités bien caractéristiques, des typicités différentes, des richesses gustatives... Toutes les facettes de ce nectar qui fait l'âme de la cuisine provençale !

Un flot de produits exceptionnels & un riche programme d'animations didactiques...

**Pour cuisiner comme un chef à la maison !**



## SAINT-MALO

Du jeudi 11 au dimanche 14 novembre 2010

Espace Duguay-Trouin & Palais du Grand Large

### • HORAIRES

11/11 : 10h - 20h00 | 13/11 : 9h - 20h  
12/11 : 10h - 21h30 | 14/11 : 9h - 18h

### • TARIFS

Normal 6€ - réduit 3€

## Cuisine créative avec les chefs nouvelle vague !

**Un riche programme** d'animations culinaires parrainé par Jean-Yves BORDIER / Beurre Bordier

### ► **Yvan CADIOU : le roi de la cuisine de rue fait son show !**

- **Cours de cuisine en anglais au salon !** > *Samedi & Dimanche*  
Avec sa valise à roulettes, Yvan Cadiou fera sa 1<sup>ère</sup> intervention de 9h à 10h dans les allées du salon à destination des anglais qui débarqueront du premier ferry.
- **Show de cuisine avec sa valise « cookcase » sur le marché de Saint-Malo !** > *Vendredi midi*
- **Deux sessions de recettes en live au salon avec les produits des exposants** > *Vendredi, Samedi & Dimanche*
- **Apéro show dans le salon avec les produits des exposants** > *Samedi soir*

### ► **Place aux tours de mains d'experts !**

Chaque jour, le plein d'idées et de conseils grandeur nature...

**10h00 - 11h00** Tours de main par les cuisiniers des Cercles Culinaires de France - Le Beurre Provocateur de Goût.

**11h00 - 11h30** Démonstrations « Un jour, un chef » : secrets de chefs pour élaborer le menu du jour proposé au restaurant « Un jour, un chef ».

*Jeu. 11 nov :* Jean-Yves GUEHO - L'Atlantide ★ à Nantes

*Ven. 12 nov :* Yves PERREAU - Maison Tirel-Guerin ★  
à St-Méloir des Ondes

*Sam. 13 nov :* Luc MOBIHAN - Le Saint Placide ★ à Saint-Malo

*Dim. 14 nov :* Sandrine GIACOBETTI - Rédac. en chef de Elle à Table

**11h30 - 15h30** Tours de main par les cuisiniers des Cercles Culinaires de France - Le Beurre Provocateur de goût.

**15h30 - 17h30** Animation « Breizh touch, fou de cuisine » avec la jeune vague des chefs bretons / Cercles Culinaires de France.

### ► **Animation spéciale enfants !**

**17h30 - 19h00** Chaque jour, un rendez-vous pour les bambins ! Apprentissage de la confection de délicieux Kouign Amann avec la complicité de l'association des artisans fabriquant le Kouign Amann de Douarnenez.

### Carte d'identité express

**Grande première du salon GOURMETS & VINS à Saint-Malo avec 150 exposants réunis sur 2400m<sup>2</sup> d'exposition et des chefs étoilés !**

*4 jours pour découvrir des produits innovants pour cuisiner autrement, rencontrer et partager la passion des artisans du goût et de chefs de la région...*

*Une formidable idée de week-end gourmand dans la cité corsaire de Saint-Malo à quelques heures de TGV pour les franciliens & provinciaux ou de bateaux pour les anglais, amateurs de gastronomie française...*

### Cuisine au féminin dimanche 14 novembre !

**Sandrine GIACOBETTI**, rédactrice en chef de *Elle à Table*, fera la conception du menu du restaurant gastronomique « Un jour, un chef » et communiquera ses recettes.

**Alexandra BEAUVAIS**, doctorante en Sciences de l'Information et de la Communication et cuisinier, animera les démonstrations sur l'Espace des Cercles Culinaires de Rennes.

### Thermes Marins de Saint-Malo

**Douceurs pour le corps & les papilles !**

*Envie d'une bulle de bien-être, thalasso et spa ? Direction les Thermes Marins de Saint-Malo, le plus ancien des établissements qui a ouvert la vogue des bienfaits de l'eau de mer.*

*Le centre rivalise également d'idées côté cuisine avec le chef chocolatier pâtissier, Pascal POCHON, des restaurants du Grand Hôtel des Thermes, qui a donné son nom aux chocolats de la maison. De nombreuses démonstrations de son savoir-faire à découvrir au salon...*

## Dégustations au sommet

- ▶ **Restaurant gastronomique éphémère sur le thème « Un jour, un chef » :**  
3 menus de chef + 1 menu « Elle à Table ». Élaboration de menus créatifs par des chefs nouvelle vague bretonne.
- ▶ **Bar à Huîtres & Bar à Moules**  
pour déguster les produits de la marée dont les moules de bouchots de la baie du Mont Saint-Michel, premiers produits de la mer à obtenir une AOC...

## Les meilleurs produits du Sud de la France !

*Huiles d'olive, vins... A l'initiative de la **Chambre d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur**, les meilleurs produits locaux du Sud de la France seront réunis au cœur d'un espace thématique.*



## BRUXELLES

Du vendredi 26 au dimanche 28 novembre 2010  
Brussels Expo - Parc des Expositions de Bruxelles

- **HORAIRES** | 27/11 : 11h - 19h  
26/11 : 11h - 23h | 28/11 : 11h - 19h
- **TARIFS** 10 € pour une entrée commune GOURMETS & VINS, Cocoon et Jumping International (Village Prestige).

## Quand la gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre !

### Animations à l'affiche

- ▶ **Street Food / cuisine nomade avec Yvan Cadiou**  
Rendez-vous vendredi 26 novembre 2010 sur le stand Edouard Cointreau pour des recettes étonnantes.
- ▶ **Les plus beaux livres de recettes du monde !**  
Créés par Edouard Cointreau, les « Gourmand World Cookbook Awards » récompensent depuis 1995 les meilleurs livres de cuisine, de gastronomie et de vin.  
A l'occasion de GOURMETS & VINS à Bruxelles, Edouard Cointreau invitera le grand public à découvrir plusieurs livres de cuisine considérés comme des œuvres d'art, ainsi qu'une sélection des meilleurs livres du monde entier.

### GOURMETS & VINS / Cocoon / Jumping International

**PARTENARIAT** Entre le 26 et 28 novembre, Bruxelles sera sous le charme du Jumping, Dining & Cocooning. Outre GOURMETS & VINS, le grand public pourra visiter avec un seul combi-ticket Cocoon (20-28/11) ainsi que le Village Prestige du Jumping de Bruxelles (Audi Masters) à Brussels Expo.

### Carte d'identité express

**Deuxième escale du salon GOURMETS & VINS à Bruxelles avec 200 exposants jalonnés sur 4600m<sup>2</sup> d'exposition !**

*A 15 jours de la Saint-Nicolas et à un mois des fêtes de fin d'année, le salon GOURMETS & VINS a pour ambition de répondre à une forte demande pour les produits alimentaires haut de gamme et un événement qualitatif de fin d'année.*

*72% des consommateurs belges préparent eux-mêmes leurs repas de fin d'année, 94% des repas belges de fin d'année sont de type traditionnel (saumon fumé, crustacés, foie gras, gibier...), 85% servent du vin et 68% du champagne... C'est dire si cette escale sera très attendue et ne manquera pas de séduire les papilles des Bruxellois !*

Source : CRIOC - décembre 2009



## LYON

Du vendredi 10 au lundi 13 décembre 2010  
Le Double Mixte - Villeurbanne

- **HORAIRES** | 10/11 : 10h - 22h00 | 12/11 : 10h - 20h  
11/11 : 10h - 20h00 | 13/11 : 10h - 18h
- **TARIFS**  
Normal 6€ - réduit 3€

## La gastronomie sous les feux de la rampe... à quelques jours de fêtes de fin d'année !

### Des dégustations hautes en couleur !

- ▶ **Bar à Huitres** pour s'enivrer de saveurs iodées...
- ▶ **Restaurant aveyronnais** pour découvrir les saveurs de la région...
- ▶ **Restaurant de spécialités d'omelettes aux champignons** pour retrouver les délicieuses senteurs des sous-bois...
- ▶ **Restaurant Les Délices du Vercors** pour savourer les fameuses Ravioles du Royans.
- ▶ **Restaurant italien** pour déguster des plats typiques de pâtes (gnocchi, lasagne...)

### Carte d'identité express

**Troisième escale du salon GOURMETS & VINS à Lyon avec 200 exposants jalonnés sur 4600m<sup>2</sup> d'exposition !**

*Cette étape, dans le berceau de la gastronomie française, s'annonce emblématique.*

*A quelques jours des fêtes de fin d'année, le salon GOURMETS & VINS permettra à tous les lyonnais et rhônalpins de remplir leur hôte de cadeaux gourmands, de sélectionner des produits étonnants pour des réveillons raffinés.*

# Divins festins : morceaux choisis spécial Gourmets & Vins\* !

Un concentré d'idées originales pour revisiter les repas de fêtes de fin d'année !

Codes villes d'exposition : **S** = Saint-Malo **B** = Bruxelles **L** = Lyon

## METS D'EXCEPTION

Quand le foie gras, le saumon et le caviar s'affirment comme les stars des repas de fête !

**S B Barthouil** Une gamme de saumons fumés d'élevage & sauvages aux saveurs uniques grâce à la technique de fumage à l'ancienne, que seule Barthouil perpétue encore. Autre produit phare côté mer : le tarama préparé avec un taux exceptionnel d'œufs de cabillaud, 70% ! Côté terroir, Barthouil se distingue avec la qualité de ses foies gras mi-cuits au torchon et « A ma façon » !

**S Biraben Foie Gras** Belle invitation à la découverte d'associations de saveurs surprenantes avec le foie gras mi-cuit aux piquillos, au Jurançon, au litchéi & à la vanille. Sans oublier de nombreux produits IGP du Sud-Ouest : confits, magrets...

**S L Caviar de Gironde** Un caviar français de grande qualité gustative garantie par un savoir-faire artisanal : pas d'autre conservateur que le sel, respect de l'environnement... Des petites perles noires à découvrir absolument !

**S B L Domaine de Castelnaud Foies Gras** La finesse et l'onctuosité des foies gras de canards fermiers des Landes Label Rouge de la maison séduisent les papilles des fins gourmets. Autres produits phares aux marches du palais : confits et manchons de canards, plats cuisinés (Sauté de canard aux asperges...).

**L Foie Gras Husson** Foies gras crus et mi-cuits, magrets, rôtis de magret au foie gras... Un festival de saveurs du Sud-Ouest avec des produits à l'état pur pour des sensations authentiques en bouche !

**B L Foie Gras Jacquin** Authenticité, traçabilité et éthique pour cette exploitation installée depuis 33 ans dans le Quercy ! 3 produits ont été médaillés au Concours Général Agricole de Paris 2010 : foie gras

traditionnel, foie gras entier mi-cuit et rillette pur canard ! Nouveautés en vue : marbré de magret au foie gras, pâté de foie gras au safran et au chocolat, duo de canard au miel et au thym...

**L Foies Gras Vernet** De vrais produits du terroir du Périgord avec des canards gavés par les soins de Marc Vernet et cuisinés à la ferme selon les recettes d'autrefois ! Au menu : foies gras, cous farcis, rillettes, gésiers, civets de canard...

**S Laguilhon** Tous les grands produits régionaux du Sud-Ouest, du foie gras de canard IGP Sud-Ouest issu de fermes traditionnelles des Landes, du Pays Basque et du Béarn aux confits, plats cuisinés, cèpes et potages ! Nouvelles recettes : foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, aux figues et au magret fumé.

**S B L Les Salaisons du Golfe** Le saumon d'Alaska pêché en ligne fumé au bois de chêne est la grande spécialité de la maison ainsi que d'autres poissons fumés. La technique de fumage du saumon révèle en bouche un goût plus long et délicat.

**B L Maison Lucas** L'authenticité du poisson sous toutes ses formes, avec en produits phares les saumons fumés bios et Label Rouge ! Un must pour les fins palais ! Autres spécialités iodées : marlin, thon, lieu noir, anguille sauvage, sardine et maquereau fumés, tarama, rillette d'esturgeon ou de saumon fumé...

**B L Maison Paris** Tous les foies gras de canard et d'oie de la maison sont entiers. Les modes de cuisson créent la différence toute en subtilité. La Maison Paris propose également de la charcuterie haut de gamme : magret séché ou fumé, porc noir de Bigorre, jambon ibérique Bellota de Guijuelo...

## DÉFILÉS DE VERRINES & CANAPÉS CRÉATIFS

Pour mettre en appétit ses invités, rien de tel que des verrines multicolores ou des canapés multi saveurs...

**L Fan & Jice Robin** La figue, l'olive, le raisin et les légumes de jardin travaillés en condiments, confitures et huiles d'olive présentées dans des flacons au design des plus élégants ! Voilà la clé du succès de Fan & Jicé Robin, cultivateurs-cuisiniers et défricheurs de découvertes culinaires.

**S L Les Confits d'Amaury** Ayayail, mousse d'ail confit à l'ail frais... Citrail, mousse d'ail confit au citron et poivre vert... Figail, mousse d'ail confit à la figue et cassonade... Minthail, mousse d'ail confit à la menthe...

Rosail, mousse d'ail confit à la rose... Bien des confits et des histoires de goûts !

**L Voyage en Saveurs** Des trésors inédits grâce à une fabrication artisanale & inventive de condiments et confitures à faible teneur en sucre issus de l'agriculture biologique. Best sellers : citron confit à l'huile d'olive épicée côté salé, fraise menthe poivre du Cambodge et orange douce fleur de lavande côté sucré. Nouveautés festives : Citromate, tapas citron & tomate séchée, Citrolive, tapas citron & olive noire, Crème de citron & gingembre frais, Crème de tomates séchées.

## FROMAGES DE LÉGENDE SUR UN PLATEAU

Apéritif, entrée, plat ou dessert, le fromage joue la vedette sous toutes les formes. En fin de repas, c'est le cérémonial tant attendu avec ses appellations en provenance des 4 coins de la France !

**S Fourme de Vau** Un plateau de fromages d'exception riche de 6 AOC ! Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal, Salers, Laguiole, Fourme d'Ambert et bien d'autres déclinaisons des fromages du terroir comme la tomme de brebis, de chèvre ou bien encore la fameuse tomme fraîche spéciale aligot !

**S B L Marayn de Bartassac** Une cinquantaine de fromages réalisés à partir de recettes traditionnelles pour un voyage unique au cœur du terroir de Gascogne et de Guyenne...

**L Marc Maniez Lou Malignol** Marc Maniez propose les seuls fromages issus d'une laiterie indépendante et familiale depuis 4 générations ainsi que de la charcuterie traditionnelle de Lacauze. A ne pas manquer, les fromages de Monts de Lacauze Tarn dont le Brebis Bio...

**S Ossau Iraty** Fromage au lait cru, l'AOC Ossau Iraty est bien sûr le produit phare de la maison. Sa longue durée d'affinage, entre 8/12 mois, en fait un produit exceptionnel par rapport à l'offre du marché. Autres fromages typiques : pur brebis des Hautes-Pyrénées, mixtes vache et brebis, chèvre et brebis...

**B L Salaisons des Alpes et du Jura** En avant les fromages AOC de "Grande Réserve" : vieux gruyère d'alpage, vieux comté médaillé, beaufort, brebis, chèvre, bleu extra, grosses tommes de vaches nature, au poivre, aux herbes de Provence, aux noix, aux châtaignes. La maison propose également de la charcuterie haut de gamme : jambon Pata Negra, Bellota Ibérico saucissons extra maigres fumés, aux herbes, au poivre...

## PLACE AUX DÉLICÉS SUCRÉS

Chocolats, macarons, nougats, pains d'épice... Des trésors de gourmandise à partager entre amis !

**S B Lemoine Cannelé** Quoi de plus appétissant qu'un véritable Cannelé de Bordeaux avec sa robe nacrée de caramel ! Il se décline en version miniature pour les cafés et thés gourmands. Autres spécialités : succette en forme de Cannelé, la guimauve (de façon artisanale), le Macaron de Saint-Emilion...

**L Maison Charaix - Les Macarons de Joyeuse** Du croquant et un goût subtil d'amandes caramélisées ! Ainsi se distingue le macaron original amené d'Italie en 1581 par Catherine de Médicis, que perpétue la Maison Charaix. A l'occasion des fêtes de fin d'année,

la Maison Charaix crée une boîte de Macarons en série limitée, en forme de maison illustrée, dont les profits seront reversés à l'association C.I.E.L.O.

**S B Maison Francis Miot** Les Coucougnettes du Vert Galant, les Tétons de la Reine Margot, les Galipettes, les Prunes de Monsieur... Autant de confiseries originales qui ont fait la réputation de la maison. Côté confitures, les fruits sont mijotés soit au sucre de canne avec un taux de sucre inférieur à la confiture traditionnelle, soit sans saccharose ajouté pour un résultat 100% naturel.

**S L Nougaterie des Fumades** Abricot confit & romarin,

olive verte & huile d'olive, caramel & fleur sel de Camargue, citron confit et fleur de thym... 28 parfums envoûtants de nougat, sans arôme artificiel et sans colorant, pour varier les plaisirs ! Désormais, le nougat associe ses parfums à bien des recettes et révèle de nouvelles saveurs avec les viandes, les poissons, les garnitures et les desserts.

**S Sous l'Equateur** La Bagatelle, ganache à la pêche de vigne, a fait la renommée de cet artisan chocolatier. Nouveautés : ganache à la lavande et ganache à la menthe de Milly-la-Forêt. Toutes deux sont réalisées à base de fleurs fraîches, séchées et travaillées en infusion dans une crème fraîche d'Isigny. Pour un résultat surprenant et envoûtant !

## VINS DE FÊTE

Bordeaux, Jura, Bourgogne, Roussillon, Provence... Un véritable Tour de France des grandes appellations pour se constituer une cave hors pair et voguer vers bien des plaisirs gustatifs !

**S Cave La Comtadine** Situé au cœur du vignoble des Côtes du Rhône et du Ventoux, ce vignoble propose une belle gamme de crus toute en harmonie, des vins très fruités aux vins très corsés. Des rouges gouleyants avec de jolis tanins soyeux... Des rosés frais et légers... Des blancs vifs, légers et onctueux...

**L Caveau Maison Gabriel Meffre** Niché au pied des dentelles de Montmirail, le caveau propose une généreuse palette de vins de Gignondas (Domaine de Longue Toque, Laurus, Gabriel Meffre...) et des appellations de la Vallée du Rhône.

**SBL Château Cantegrive** A environ 6 km de Saint-Émilion, le domaine jouit d'un terroir exceptionnel : Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon. Le privilège un retour à la tradition bordelaise avec une vinification douce et lente en barriques. A découvrir : la cuvée rare Rubis 2006...

**L Château La Chassagne-Montrachet** Chassagne-Montrachet, Coron, Mercurey, Meursault, Pommard, Saint-Aubin... La Maison Picard Michel propose le florilège des vins de Bourgogne !

**B Château Lamaroutie - Monbazillac** Ce domaine viticole situé sur les hauteurs de Monbazillac propose une gamme d'excellents crus de Monbazillac, Bergerac rouge et blanc en AOC pour accompagner foie gras, gibier, viande... Nouveautés cadeaux : les WIT (Wine in Tube), tubes de vin très raffinés contenant l'équivalent d'un verre de vin (Merlot, Sauvignon et Monbazillac).

**L Château Mangot** Le domaine familial comprend 2 vignobles bordelais. A la fois généreux et élégants, les crus du Château Mangot, Saint-Émilion Grand Cru, livrent avec chaque nouveau millésime une nouvelle facette de leur personnalité riche et subtile. Quant aux vins du Château La Brande, Côtes de Castillon, ils se distinguent par leur générosité, allié à une grande finesse et un bouquet très développé.

**S Domaine du Parc Saint Charles** Au palmarès des nouveautés : 3 cuvées AOC Côte du Rhône, issues de vieilles vignes nobles et raffinées déclinées en bouteilles de 0,75 l ou en magnum. Des crus idéals pour les repas de fête de fin d'année, pour des moments de convivialité et de partage inoubliables !

**B Domaine FL** Le Domaine FL propose une généreuse gamme d'appellations de vins de Loire parmi les plus prestigieuses, avec pour particularité une production respectant les règles strictes de l'agriculture biologique ! Deux crus haut de gamme à déguster : l'Anjou Blanc les Bergères et le Savennières Chamboreau.

**BL Talar Jose** Les délicieux pains d'épices 100% artisanal de notre enfance dont le pain d'épices de Noël avec ses 16 fruits secs et confits. Autre must : le nougat nature, à la fraise, l'orange, la cannelle, le chocolat, la figue, le raisin, etc. Nouvelles saveurs à découvrir en association avec le foie gras.

**SBL Terroir de Provence** Les Marrons Glacés de Collobrières sont parmi les meilleurs grâce à la qualité des châtaignes de la Forêt des Maures et leur fabrication artisanale. A découvrir également : crème de marron, marrons au sirop...

**L Domaine Louis Moreau** Le Domaine Louis Moreau possède des parcelles de vignes pour les 4 niveaux d'appellation Chablis. Petit Chablis, Chablis, Premiers Crus Vaulignot, Les Fourneaux, Vaillons, Grands Crus Les Clos, Clos des Hospices, Valmur... Une belle palette de crus pour apprécier la diversité du terroir !

**L Fruitière Vinicole de Pupillin** Cette fruitière regroupe une cinquantaine de vigneronnes. Arbois, Arbois Pupillin, Côtes du Jura, Macvin (vin de liqueur), Crémant du Jura... Un merveilleux voyage au cœur des parfums des appellations du Jura.

**S Haut Nodin Vin Rosé** Un vin rosé comme autrefois signé par une petite exploitation familiale qui se perpétue depuis 5 générations ! Secs et fruités, les vins rosés de la maison se dégustent avec tous les mets, à l'apéritif et au dessert.

**B Louis Max** La maison produit les plus belles appellations de Bourgogne depuis le chablisien jusqu'à la côte mâconnaise en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise... Médaille d'argent pour le Mercurey Ter cru Les Vasées 2008, médaille de bronze pour le Mâcon Villages 2008...

**SB Mas Castello** Parmi les crus du Mas Castello : Folie Blanche 2008, Côtes Catalanes, tout en finesse équilibre et puissance aromatique - Folie Rouge 2006, exprimant la verveine et le laurier avec une pointe anisée - Folie Rouge 2007, Côtes du Roussillon Villages avec ses arômes d'épices et de fruits des bois, enrobé d'un équilibre harmonieux - Folie Rosé 2008, Côtes Catalanes, empreint d'une grande puissance aromatique.

**SBL Vignerons de Beaumes de Venise** Muscat de Beaumes de Venise, Beaumes de Venise, Côtes du Rhône, Vacqueyras, Côtes du Ventoux... Autant de noms qui font rêver les amateurs de grands crus...

**L Vignobles Chaumet** Depuis 1852, la maison vinifie et distribue l'AOC Lalande de Pomerol grâce à un savoir-faire ancestral alliant les techniques modernes. Le Château Moulin de Sales et le Château de l'Evêché sont deux belles signatures d'un très bon rapport qualité/prix. En nouveauté : cuvée de l'Eternelle 2008, un assemblage entre AOC Lalande de Pomerol et AOC Montagne St-Émilion, médaille d'argent au Challenge International de Bourg.

**S Vignobles Laffourcade** Avec pour philosophie la quête de l'excellence dans le respect du terroir, l'exploitation propose trois crus prestigieux de l'Anjou : Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Savennières. Sans oublier des Coteaux du Layon, des Anjou Villages...

## BULLES ENIVRANTES

Symbole par excellence des jours de fête, le champagne distille bien des bulles de plaisir au fil des coupes.

**SBL Champagne André Jacquart** Les champagnes de la maison tirent leur quintessence de 2 crus prestigieux situés au cœur de la Côte des Blancs, région prise pour la qualité de son Chardonnay. Une vinification sous bois et des dosages en sucre faibles pour respecter toute l'expression du terroir et offrir toute une palette aromatique !

**L Champagne Bardy-Chauffert** Les vignobles Bardy-Chauffert, Côte des Blancs, sont considérés comme les plus prestigieux pour la production de Champagne. A découvrir : la cuvée Symphonie, champagne millésimé 2005, issu de vieilles vignes de 45 à 50 ans 100% Chardonnay. Robe or clair, nez expressif mêlant fruits secs, touche pâtissière et de viennoiserie. Le triomphe de l'élégance !

**S Champagne Gonet Sulcova** Finesse, fruité, élégance... Les champagnes Gonet Sulcova, issus de la Côte des Blancs, à côté d'Épernay, sont des champagnes de fête par excellence ! Chaque année, de nouveaux millésimes à savourer...

**SB Champagne Jean Moutardier** La cuvée Carte d'or (85% Meunier & 15% Chardonnay) est sans aucun doute le best seller des champagnes Jean Moutardier à base de Pinot Meunier. Depuis 2009, la maison a lancé un 100% Meunier non dosé « Pure Meunier » haut de gamme : la quintessence du savoir-faire de la maison pour un goût unique !

**SBL Champagne Paul Hazard** Douceur et pétillance ! Telle est la signature des champagnes Paul Hazard millésimés peu dosés, élaborés dans la Vallée de la Marne, dans la plus pure tradition champenoise. Parmi les incontournables : cuvées brut 2005, 2007 et rosé 2007 composés des 3 cépages champenois - Cuvée du Pape (Blanc de Noirs) - Cuvée Clémentine (Blanc de Blancs)...

**B Champagne Paul Augustin** Un must pour les Fêtes ! Le champagne Blanc de Blancs, baptisé Paul Augustin Grand Chardonnay, élaboré à partir de Chardonnay sans autre assemblage a été récompensé par deux étoiles dans le Guide Hachette des Vins 2010 !

## ELIXIRS ENCHANTEURS

A l'heure de l'apéritif ou du pousse-café, quelle fierté de présenter à ses proches ses très vieux Cognac, Armagnac, Pineau ou ses belles bouteilles de liqueur au design élégant et au nectar si parfumé...

**SL ABK6 Domaines : Cognac ABK6 - Leyrat - Le Réviseur** Producteur de Cognac sur plus de 240 ha de vignes, les domaines Abécassis

déclinent le fruit de leur terroir d'exception avec les marques historiques : Cognac Leyrat, Cognac Le Réviseur et la modernité avec Cognac ABK6.

**L Bas Armagnac Yvan Auban** Bas Armagnac millésimés, cadeaux, coffrets cadeaux, étiquettes personnalisées... Yvan Auban élabore le précieux nectar dans sa nouvelle distillerie Les Alambics du Bas Armagnac.

**L Cognac & Pineau des Charentes Estève** La famille Estève est bien connue des connaisseurs pour ses vieux et très vieux Cognac et Pineau des Charentes, provenant de la Petite Champagne. Le très vieux Cognac de la propriété a été élu meilleur spiritueux à l'International Wine and Spirit Competition à Londres en 2001.

**L Distillerie Castan** Une palette de liqueurs aux saveurs authenti-

ques grâce au savoir-faire transmis sur 3 générations dont la fa meuse eau de vie de poire William et l'eau de vie de prune d'Agen, très aromatiques. Nouveauté : la Distillerie Castan a lancé une production de single malt. Le premier whisky tarnais sera commercialisé en 2013 !

**BL VinoCacao Chocolatier** Du vin au chocolat ! Voilà le concept inédit de la maison qui a su marier avec subtilité le vin de Bordeaux ou le Cognac, fleurons de la tradition vinicole française avec du cacao en provenance des plaines d'Amérique Centrale : VinoCacao Noir au vin rouge de Bordeaux - VinoCacao Ivoire, au vin blanc de Bordeaux - VinoCacao Excellence, à la liqueur de Cognac vieilli en chène.

## ART DE LA TABLE & USTENSILES DE CUISINE

Des pièces uniques signées par des artisans émérites ainsi que des ustensiles pratiques pour faciliter la création de bons petits plats !

**SBL Coutellerie Laguiole Honoré Durand** Seule entreprise artisanale française maîtrisant en interne la fabrication des couteaux Laguiole de A à Z, pièces de forge et montage compris, pour un résultat haut de gamme unique ! Au choix : couteaux laguiole pliants, ménagères, couteaux personnalisés... En nouveauté : le Laguiole droit « Laguiole Antique », premier couteau fermant et le Laguiole « Élégance » se pliant pour se faire discret dans une poche ou un sac.

**S Castej** Grand choix de planchas haut de gamme adaptables sur

plaque électrique, gaz, induction, vitrocéramique et grille barbecue. Revêtement écologique pour une cuisson sans graisses !

**SL Maridée Création** Le platineum pour matière première ! Voilà la clé du succès de la gamme de moules silicone et d'ustensiles de pâtisserie, sans odeur et résistants, signés par Jean Daudignac depuis 2 générations. Chaque année, la gamme s'étend par des formes inédites. Nouvelle collection 2011 Daudiflex : des kits étudiés pour réaliser facilement ses pâtisseries, pains et chocolats avec un livret de recettes !

## Comment sublimer la cuisine au quotidien avec des produits d'exception signés Gourmets & Vins\*

Tous les bons produits du placard pour laisser libre cours à son imagination !

### PARFUMS D'ICI & D'AILLEURS

Révolution dans les assiettes ! Des épices, des fleurs, des parfums d'ailleurs pour de nouvelles aventures culinaires !

**SBL Délice & Sens** Neuf formulations d'huiles essentielles culinaires (associées à du sirop de canne ou d'huile de tournesol issue de l'agriculture biologique) pour créer et aromatiser ses plats de manière originale. Anisé, Zest, Garrigue, Shéhérazade, Bombay, Fresh, Tea-time, Passion, Délice... Bien des noms évocateurs !

**L Essentielles** Quelques gouttes d'arôme lavande dans une faiselle, d'arôme cumin dans un poulet au lait de coco, d'arôme ail basilic dans une salade et la magie opère ! Afin de rendre accessible à tous les trésors de la nature, Essentielles a développé toute une gamme d'huiles essentielles 100% naturelles et biologiques afin de restituer des saveurs authentiques.

**B La Maison de la Violette** Tout un monde gourmand où la violette est reine ! Une simple touche de violette dans une sauce, une crème, une glace, etc, permet d'apporter de la fantaisie. En nouveauté, les coffrets « La violette passe à table » avec sel, moultard, confit à la violette & fiche de recettes. Une belle idée de cadeau pour les fêtes !

**L La Maison du Piment** Production et vente de produits basques à base du fameux piment d'espelette AOC : piments encordés et séchés, piment séché en poudre, huile, vinaigre, gelée, sels et condiments parfumés au piment d'Espelette...

**S Nishikidori Market** Plus de 200 produits de l'archipel nippon ! Ail noir de Aomori, vinaigres de riz (aux agrumes, mikan ou sudachi...), marmelade de yuzu, multitudes d'épices, sels parfumés (yuzu, thé matcha, wasabi, fumé, aux algues), riz et jus d'agrumes d'exception. Côté nouveautés : gamme de saké et spiritueux haut de gamme ainsi que des poudres d'agrumes atypiques, des sauces soja 10 et 20 ans d'âge...

**L Safran de Saint-Hilaire** De l'or rouge produit dans le Loiret ! Réputé pour sa belle couleur et sa puissance gustative, le Safran de Saint-Hilaire promet bien des surprises dans les assiettes avec un brin d'exotisme tout en délicatesse.

**SBL Saravane** Épices du monde, huiles essentielles, colorants naturels... La caravane des saveurs épicées haut de gamme de Saravane promet bien des découvertes gustatives. A découvrir : le mélange indien Champai Chaï, à base de cardamome, cannelle, gingembre.

**S Terre Exotique** La collection des saveurs rares de Terre Exotique s'enrichit des Perles de Sel de Djibouti provenant du plus grand lac salé d'Afrique, de poivres du monde de Chiloe, Kampot, Tasmanie... Pour une cuisine tendance au pays du soleil levant, zeste de yuzu, thé vert matcha, wasabi et fleur de sel au zeste de Yuzu. Sans oublier les Variations autour du Rhum pour des cocktails détonants...

### HISTOIRES D'HUILES D'OLIVE

Véritables rayons de soleil dans les assiettes, les fruitées des huiles d'olive apportent toute leur magie gastronomique !

**SBL Castelas** Un festival de saveurs ! L'huile d'olive Castelas puise ses origines sur les piémonts des Alpilles, au cœur de la Provence. Sa finesse, sa fraîcheur, son équilibre, ses arômes d'amande et d'artichaut sont le fruit d'un assemblage de 4 variétés d'olives typiques de la Vallée des Baux de Provence : Salonique, Béruguette, Grossane et Verdale.

**BL Château Les Gardis** Aglandou, Boutellan, Cayon et Picholine assurent la typicité du nectar du Château, une huile d'olive AOC vierge extra de Provence au naturel, mais aussi au romarin, au basilic, à la truffe blanche... La cuvée 2009 fruitée vert, médaillée d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010, se singularise par sa délicatesse, son onctuosité et son équilibre. Tendances et chics, les bouteilles du Château marient le bon et le bon !

**B Domaine Le Grand Servan** Niché au pays d'Alphonse Daudet, le Domaine Le Grand Servan élabore une gamme d'huiles d'olive vierge extra à l'ancienne. Les olives des 15 000 arbres sont écrasées par une meule en pierre ce qui permet de proposer des huiles d'olive douces et fruitées dans la plus pure tradition provençale.

**L Ilios Huile d'Olive de Grèce** Savoureuse gamme d'huiles d'olive de Péloponnèse, l'île de Corfou et de Crète dont l'huile d'olive

bio produit par un monastère. Egalement tous les produits typiques du Sud : olives, tapenade, miel (île d'Ikaria et Crète), confitures grecques, tomates séchées au soleil...

**L Les Oliviers du Mas des Vautes** Les huiles d'olive de ce mas sont régulièrement médaillées (médaillon d'or au Concours Général Agricole de Paris 2010). Et pour cause ! Parallèlement à ses crus d'excellence, le mas propose des Olivautés aux anchois, à la figue, aux olives picholines, aux cèpes : un goût unique à marier avec des foies gras et autres viandes blanches. Sans oublier les fameuses olives de Lucques, de Picholine pour l'apéritif...

**L Moulin à Huile de Pépissanne** C'est le moulin le plus médaillé en 2010 au Concours Général Agricole de Paris ! Spécialisé dans les huiles d'olive en fruitée noir ou vert, ce moulin détient deux AOC, à Aix-en-Provence et en Provence. Nouveauté : huile d'olive AOC Provence, vive et aromatique, caractérisée par un fruité herbacé intense en bouche avec des arômes de cannelle.

**SL Moulin d'Opio / de la Brague** Une huile gouteuse à souhait et riche en vertu naturelle spécifique à la variété d'olive de la région, la caillette ! Huile d'olive vierge extra AOC de Nice, olives de

grande qualité, produits du soleil (anchoiade, pesto, etc)... Une généreuse palette de produits à déguster !

**SL Moulin Haut Jason** Un terroir dans le Var à l'extrême sud de la Provence... Le savoir-faire d'un homme, Olivier Roux... Une appellation AOC huile d'olive de Provence en cours de certification bio... De multiples récompenses pour la qualité exceptionnelle de ses produits...

## CONSERVES & INGRÉDIENTS DU TERROIR D'EXCEPTION

Des invités à l'improviste ? Pas de panique avec de délicieuses conserves. Tartines originales, entrées iodées, plats mijotés... Un festival d'idées tout droit sorties du placard !

**L Au Marché de Riquewihr** Toute l'Alsace gourmande ! Charcuteries typiques, plats cuisinés dont l'incontournable choucroute et le foie gras alsacien dans toute sa finesse et subtilité.

**S Beurre Bordier** Dernier artisan à utiliser un malaxeur en bois et à saler ses mottes à la demande, Yves Bordier a donné son nom à son fameux beurre réalisé à l'ancienne, joueu des grands chefs et des vrais gourmets.

**S Compagnie Bretonne du Poisson** Sardines et filets de sardines millésimés, foies de lotte, rillettes de la mer, soupes... Les conserves traditionnelles de poisson, en direct du port de Saint-Guennod regorgent d'idées gourmandes. Revisités, les grands classiques permettent de réaliser des plats et des apéritifs originaux : muffins de thon blanc Germon, roulades d'aubergines aux sardines, verrines de sardines au chorizo...

**S Coopérative Agricole du Haricot de Soissons** Un légume d'exception ! Produit dans l'Aisne depuis 2 siècles, le fameux Haricot de Soissons à la belle couleur ivoire et tenue unique à la cuisson réserve bien des surprises gustatives, chaud ou froid ! En sec, en conserve, en velouté... A chacun, ses idées !

**S Hénaff** Depuis 1914, le pâté en conserve Hénaff est le plus vendu en France ! Icône du patrimoine culinaire breton, la petite boîte bleue a fait bien du chemin, notamment dans les cuisines des chefs étoilés qui ne cessent de l'associer à de nouvelles recettes. A découvrir une gamme de 5 plats cuisinés à base de pâté Hénaff cuisinés par l'arty-foodeuse Frédérique E. Grasser-Hermé !

**SL Moulin Saint Michel** Depuis 1744, ce moulin, situé à Mouriès dans la vallée des Baux de Provence, élabore avec la récolte des oléiculteurs des Alpilles un grand choix d'huiles d'olive aux différents fruités. L'huile d'olive AOC des Baux de Provence a obtenu la médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010 !

**L L'Escargot Brionnais** L'escargot « gros gris » dans tous ses états ! En coquille, en croquettes (coques croustillantes qui se mangent), en brochette, en fricassée, en cassolette, en mousse d'escargot...

**L Lou Tencou** Un véritable best of de la charcuterie artisanale ! Au programme : les fameux cailloux d'Auvergne déclinés dans de nombreux parfums (truffe, noix, tomate...), de succulents saucissons rosettes, Jésus, des jambons crus...

**B Marlette** Une toute nouvelle société sur le marché du bio gourmand proposant des préparations bio pour pains, pâtisseries et apéritifs, au goût authentique et raffiné à réaliser chez soi en toute simplicité. Parmi les produits à réaliser : pain de seigle aux algues, pain de son au fenouil, crumble aux flocons d'avoine, fondant au chocolat, financier... Et en éditions limitées pour les fêtes : préparations bio pour pain d'épices et biscuits de Noël...

**B Noix du Périgord** Bénéficiant de l'AOP « Noix du Périgord », les noix des Vergers de La Guillou Noix sont vendues en coque et en cerneaux de noix pour réaliser bien des recettes sucrées ou salées. La maison réalise une remarquable huile de noix traditionnelle vierge extra, récompensée par un Coq d'Or du Guide des Gourmands.

**S Scarlette Le Corre** Une battante ! Scarlette Lecorre pêche, cultive, cuisine et commercialise ses produits de la mer à base d'algue : laitue de mer (ulve), dulce (palmaria), porphyra (nori) et spaghettis de mer (himanthalia). Frais ou en conserve, l'algue apporte bien de délicieuses notes iodées...

## SAVOUREUSES NOTES ITALIENNES

L'Italie s'invite sur toutes les tables et apporte ses saveurs ensoleillées tout au long de l'année...

**BL Azienda Agricola Brugnoli** Parmesan bio !

**SBL Azienda Agricola Raimo Carmine** Spécialité de très petits artichauts à l'huile vierge extra.

**L Azienda Agricola Rosati** Vins et huiles d'olive vierge extra de la région de Lazio.

**Comperio** Belle gamme de chocolats.

**SBL Dal Marco Goloso** Sélection de salamis et fromages de toute l'Italie dont des fromages typiques du Piémont, du parmesan de 36 mois d'âge, des fromages d'alpage...

**Elsy** Pâtisseries sucrées et salées dont les Aman-

dines, perles douces sucrées à base d'amande, des chocolats et des confiseries.

**SL Il Buon Gusto** Fromages et charcuteries typiques d'Italie : jambon de Parma, Culatello di Zibello...

**SL Il Divin Porcello** Salami, porchetta, coppa di testa, lombo stagionato, mortadella, culatello, coppa du Parma...

**Il Gusto Dei Saporì Smarriti** Un grand choix de conserves : tomates, cerises de Pacuino, speak assaisonné, caputana, aubergines, petits artichauts, produits typiques siciliens.

**Il Gusto Della Costa** Liqueurs artisanales de la région de Campania dont le Limoncello bio !

**SBL Nespoli Funghi** Produits artisanaux : cèpes séchés, huiles d'olive, tomates séchées, vinaigre balsamique 12, 30 et 100 ans d'âge, truffe blanche...

**BL Nunzio Fonsdituri e Figli** Huiles d'olive de la région de Puglia.

**Officina Agricola Di Monticelli Pavese** Confitures, Purées de tomates, produits bios...

**L Rovo Carni** Fromages de l'Aquilano et charcuteries des Abruzzes : jambon, lard...

**Sapori Di Parma** Fromages et charcuteries typiques de la région.

## GOÛTERS AU COIN DE LA CHEMINÉE

A l'heure du thé ou du chocolat chaud près de l'âtre crépitante, les douceurs sucrées et les tartines gourmandes s'invitent sur un plateau...

**L Comptoir du Cacao** Aux côtés de la gamme de praliné feuilleté primée, deux nouveautés seront à découvrir au salon : les truffes pralinées biologiques Biococoa, un grand classique au cœur fondant (noires crêpes dentelles, lait sablé breton, blanche noix de coco). Sans oublier les macarons à la coque croquante et légère au cœur fondant au chocolat, pistache, café, framboise, citron. Un régal !

**S Confiserie Guella** Au bonheur des souvenirs d'enfance ! Cet artisan confiseur restitue toutes ces saveurs à travers de nombreuses spécialités : le Gwedallou, caramel au beurre salé de Saint-Malo, en bonbon ou en pot onctueux à tartiner, les Chiquettes, le Coolyduo, les Guénaots...

**S Coufidou** La spécialité de la maison ? Le pruneau d'Agen fourré à la crème de pruneaux, décliné avec différents arômes. Nouveauté 2010 : les Caprices de Coufidou, un mélange harmonieux de pruneaux, noix, nougatine et chocolat. Un régal !

**SL Le Comptoir du Gâteau Basque** Un délice ! Emblème du patrimoine culinaire basque, le gâteau éponyme se décline aux cerises et à la crème avec son côté à la fois fondant et craquant. Sablés, macarons, madeleines et confitures maison également pour succomber à bien des plaisirs sucrés...

**B Le Rucher de l'École** La famille décline avec brio les spécialités des abeilles noires depuis 2 générations. Belle palette de miel aux saveurs

intenses et surprenantes ainsi que tout un univers de produits au miel : nougat, crème de nougat, confiserie, gâteau, pain d'épices...

**S Les Comptoirs de Saint-Malo** Le bon goût de l'enfance 100% artisanal, sans glucose et avec originalité ! Caramelo est une véritable douceur au caramel beurre salé en bonbon et en pâte à tartiner. La maison décline également des confitures raffinées, des chatneys, une superbe gelée au cidre et un sel aux algues de Saint-Malo (Wakamé).

**L Les Confitures de Raphaël** De ses petits pots illustrés à l'ancienne à ses délicieuses recettes artisanales en passant par ses associations de fruits originaux, comment ne pas craquer à l'heure du petit-déjeuner ou du goûter pour une tartine gourmande ? Des fruits, des idées et surtout une belle histoire de famille...

**BL Les Macarons de Charlou** Une palette de 20 parfums à faire craquer plus d'un palais : caramel beurre salé, passif, pain d'épices, rose, coco, violette, anis... Moelleux et frais, sans crème entre les 2 coques, les macarons de Charlou sont confectionnés sans colorant, sans conservateur et sans gluten.

**SBL Ze Fruits** Plus de 60 fruits secs déshydratés pour concocter tout au long de l'année clafoutis, tartes, gâteaux aux fruits, etc ! Le plus de Ze Fruits ? De nombreux fruits originaux pour ensoleiller ses recettes : aloé-vera, myrtille, pamplemousse, cerise, cerise noir, tomate cerise carambole...

\* Liste des exposants non exhaustive.